

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL/SAMPUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Buah Carica	5
2.2 Manisan	6
2.3 Sanitasi dan <i>Hygiene</i>	9
2.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	12
2.5 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	13
2.6 Metode Analisis	16
2.6.1 Diagram Pareto	16
2.6.2 <i>Five Why's</i>	18
2.6.3 Diagram Ishikawa	19
2.7 <i>Sanitation Standard Operational Procedure</i> (SSOP)	20
2.8 Keamanan Pangan	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktik	24
3.2 Ruang Lingkup Kajian	24
3.3 Metode Pengumpulan dan Analisis Data	25

3.4 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	31
4.2 Analisis Penerapan Sanitasi menggunakan GMP	32
4.2.1 Lokasi	32
4.2.2 Bangunan	34
4.2.3 Fasilitas Sanitasi	37
4.2.4 Mesin dan Peralatan	42
4.2.5 Bahan	44
4.2.6 Pengawasan Proses	48
4.2.7 Produk Akhir	50
4.2.8 Laboratorium	52
4.2.9 Karyawan	53
4.2.10 Pengemas	55
4.2.11 Penyimpanan	56
4.2.12 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	57
4.3 Diagram Pareto	59
4.4 Analisis <i>Five Why's</i>	68
4.5 Diagram Ishikawa	86
4.6 Perumusan Alternatif Perbaikan Ketidaksesuian dalam Bentuk SSOP ..	94
BAB V PENUTUP	110
5.1 Kesimpulan	110
5.2 Saran	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN	116